Mode d'emploi et instructions de montage
Plan de cuisson en vitrocéramique à induction

Veuillez **impérativement** lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service le lave-linge. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d’endommager l’appareil.

fr-BE

M.-Nr. 10 023 390

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 4

Votre contribution à la protection de l'environnement 15

Aperçu 16
Plan de cuisson 16
KM 6328-1 16
KM 6366-1 / KM 6367-1 17
Panneau de commande/témoins 18
Caractéristiques des zones de cuisson 20

Première mise en service 22
Nettoyer le plan de cuisson une première fois 22
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois 22

Induction 23
Fonctionnement 23
Bruits 24
Récipients de cuisson 25

Conseils pour économiser de l'énergie 26

Plages de réglage 27

Commande 28
Principe de commande 28
Activation 29
Réglage/modification d'un niveau de puissance 29
Désactiver 29
Indicateur de chaleur résiduelle 29
Section de cuisson PowerFlex 30
Démarrage automatique de la cuisson 31
Booster 32
Maintien au chaud 34

Timer 35
Minuterie 35
Coupure automatique d'une zone de cuisson 35
Utilisation simultanée des deux fonctions du timer 36

Fonctions supplémentaires 37
Stop & Go 37
Recall 37

Contenu

Dispositifs de sécurité ... 38
Sécurité enfants ... 38
Arrêt de sécurité ... 39
Protection contre la surchauffe ... 40

Nettoyage et entretien ... 41

Que faire si… ... 43

Accessoires en option ... 47

Miele@home/Con@ctivity ... 48

Consignes de sécurité pour l'encastrement ... 50

Distances de sécurité ... 51

Plans de cuisson à cadre/facettes ... 54
Instructions d'encastrement ... 54
Dimensions d'encastrement ... 55
KM 6328-1 ... 55
KM 6366-1 ... 56
Installation ... 57

Plans de cuisson affleurants ... 58
Instructions d'encastrement ... 58
Dimensions d'encastrement ... 59
KM 6367-1 ... 59
Installation ... 60

Branchement électrique ... 62
Schéma électrique ... 64

Service après-vente, plaque signalétique, garantie ... 65

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre plan de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre plan de cuisson. Respectez ces consignes pour votre protection et vous éviterez d'endommager votre plan de cuisson.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.

▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Si vous avez des enfants

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de huit ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de huit ans et plus sont autorisés à utiliser le plan de cuisson sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec le plan de cuisson.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez donc à ce que les enfants ne s'en approchent pas jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous éviterez ainsi les risques de brûlure.

▶ Risque de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans les étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.

▶ Risque de brûlures et d'ébouillantage !
Risque de brûlures et d'ébouillantage ! Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ N'utilisez jamais votre plan de cuisson si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.
Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées que par de telles pièces.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Le raccordement de ce plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé (voir chapitre « Raccordement électrique »).

▶ Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.). Voir chapitre « Raccordement électrique ».

▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :

– déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Risque d'électrocution !
En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous au service après-vente.

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le plan de cuisson, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints pour fermer la porte.

Utilisation appropriée

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de s'embraser. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez le plan de cuisson.
Éteignez prudemment les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisses d'une hotte. Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte.

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Si vous recouvrez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson avec un essuie, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !

▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermo-conducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d’isolation du cordon électrique.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensitives, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensitives et les afficheurs.

▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Lorsque le plan de cuisson est complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.

▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

▶ En raison de la grande rapidité de chauffage des zones de cuisson à induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant une minute maximum sans utiliser le Booster.

▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.

▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée. Ne rangez pas d'ustensiles métalliques dans le tiroir qui se trouve juste en dessous du plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur qui assure le refroidissement de l'appareil. Lorsqu'un tiroir est installé sous la zone de cuisson, veillez à laisser un espace vacant suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil pour que la quantité d'air qui y circule permette de refroidir le plan de cuisson. Ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier dans ce tiroir : s'ils sont aspirés et passent à travers les fentes d'aération dans la carrosserie, ils risquent d'endommager le ventilateur ou de gêner l'aération de l'appareil.

▶ N'utilisez jamais simultanément deux récipients de cuisson sur une zone de cuisson, une zone rôtisserie ou une section de cuisson PowerFlex.

▶ Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson et/ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez toujours correctement la casserole / poêle sur la zone de cuisson !

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant) risquerait d'être déclenchée.

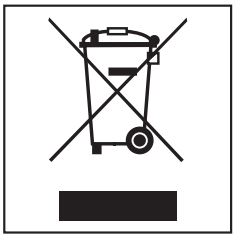
Élimination de l'emballage de transport

L’emballage protège l’appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l’emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



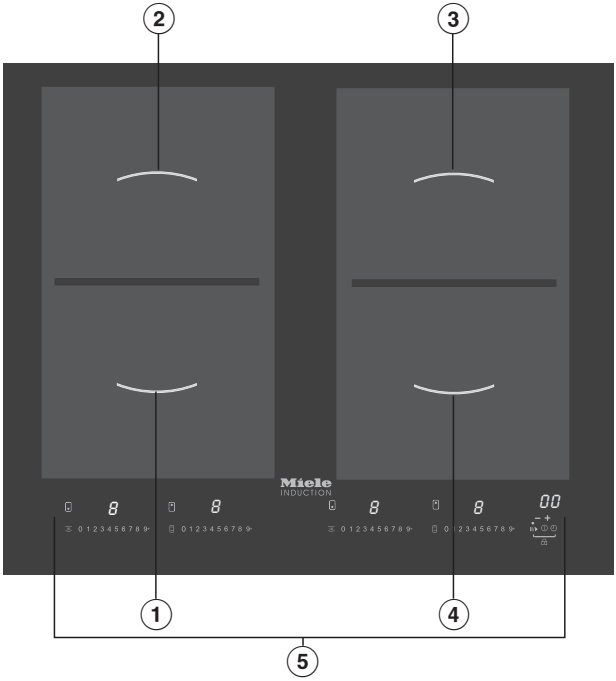
À la place, utilisez les centres de collecte de votre localité pour la restitution et le recyclage de vos anciens appareils électriques et électroniques.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Aperçu

Plan de cuisson

KM 6328-1



① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

①② combinable en une section de cuisson PowerFlex

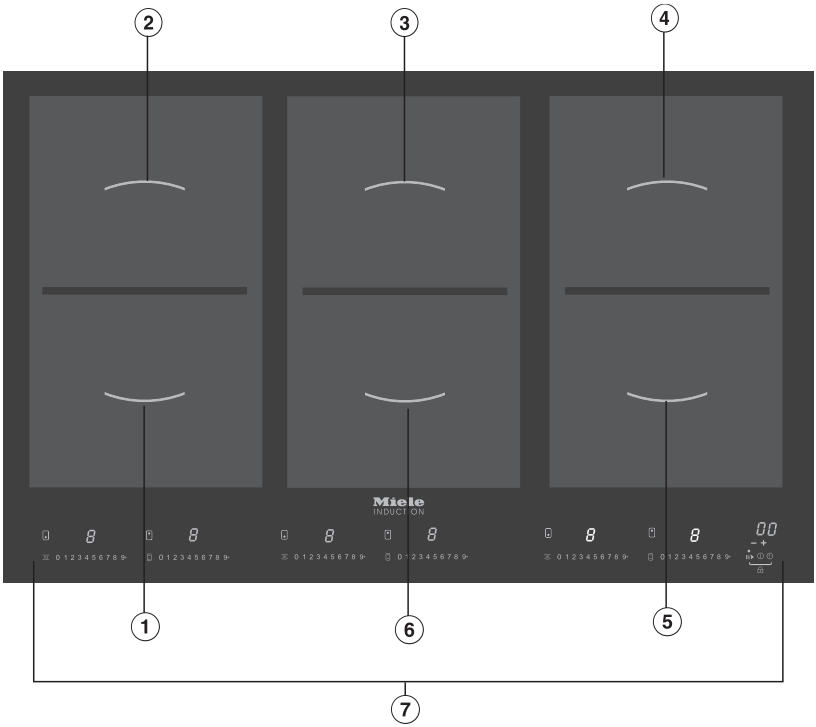
③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

③④ combinable en une section de cuisson PowerFlex

⑤ Panneau de commande/témoins

KM 6366-1 / KM 6367-1



① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

①② combinable en une section de cuisson PowerFlex

③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

③⑥ combinable en une section de cuisson PowerFlex

④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

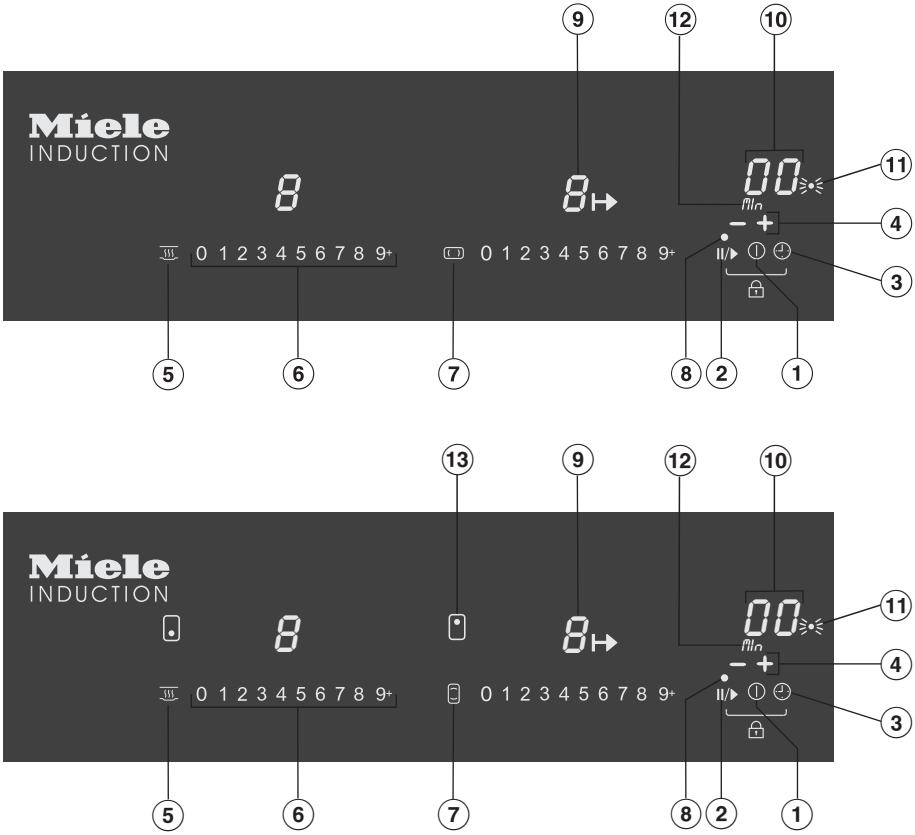
④⑤ combinable en une section de cuisson PowerFlex

⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

⑦ Panneau de commande/témoins

Panneau de commande/témoins



Touches sensitives

① Activer/arrêter le plan de cuisson

② Activer / désactiver le Stop and Go

①② Activation et désactivation de la sécurité enfants/du verrouillage

③ Timer
- Mise en marche/arrêt
- Basculement entre les fonctions du timer
- Sélection d'une zone de cuisson (voir chapitre « Arrêt automatique de la zone de cuisson »)

④ Réglage du minuteur/délai d'arrêt automatique

⑤ Activation/arrêt du maintien au chaud

⑥ Réglage du niveau de puissance

⑦ Activer/désactiver la section de cuisson PowerFlex

Témoins

⑧ Sécurité enfants activée

⑪ Timer

⑨ **Affichage des zones de cuisson**

0	Zone de cuisson prête à fonctionner
h	Maintien au chaud
1 à 9	Niveau de puissance
ı	TwinBooster niveau 1
ıı	Booster / niveau 2 TwinBooster
U	Récipient manquant ou inapproprié (voir chapitre « Induction »)
E	Chaleur résiduelle
A	Démarrage automatique de la cuisson
↦⇥	Coupure automatique programmée

Affichage du timer

⑩ Durée en minutes

⑫ Minuterie

LC Sécurité enfants/verrouillage activé(e)

Symboles

⑬ Attribution des zones de cuisson (en fonction du modèle)

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6328-1	
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡ + ⊡ ⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7300
		Total 7300

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de n'importe quel diamètre de base.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

Zone de cuisson	KM 6366-1 / KM 6367-1	
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3300 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3300 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 Booster 3650
⊡ + ⊡ ⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7300
		Total 11000

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de n'importe quel diamètre de base.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

- Veuillez coller la plaque signalétique fournie avec les documents de l'appareil dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre « Service après-vente, plaque signalétique, garantie ».
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Nettoyer le plan de cuisson une première fois

- Avant la première utilisation, essuyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

Les éléments métalliques du plan de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. Les bobines d'induction peuvent également dégager des odeurs lors des premières heures de la mise en service à cause de la chaleur. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur la base du récipient et la chauffe. La chaleur dégagée par le fond de la casserole réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre « Récipients de cuisson »). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

Dans le champ d'affichage de la zone de cuisson, le symbole ⍾ clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé si :

– la zone de cuisson est activée sans casserole ou si le récipient utilisé n'est pas adéquat (casserole avec fond non magnétisable) ;
– le diamètre inférieur du récipient est trop petit ;
– le récipient de cuisson est retiré d'une zone de cuisson activée.

Si vous déposez de nouveau une casserole adéquate sur le plan de cuisson dans les trois minutes, le symbole ⍾ s'éteint et vous pouvez poursuivre la cuisson normalement.

Si vous ne remettez pas de récipient ou si vous déposez une casserole inadéquate sur la zone de cuisson, celle-ci s'arrêtera automatiquement après 3 minutes.

⚠ Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

Danger de brûlure !

N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez les zones de cuisson après utilisation à l'aide des touches sensitives correspondantes.

Bruits

En cours de fonctionnement, les zones de cuisson à induction produisent les bruits suivants, en fonction du matériau et de la finition du fond du récipient :

Ronflement en cas de puissance élevée. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque vous réduisez le niveau de puissance.

Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si le récipient de cuisson est pourvu d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.).

Un sifflement peut survenir lorsque deux zones de cuisson interconnectées (voir chapitre « Booster ») fonctionnent en même temps et qu'une casserole dont le fond est composé de plusieurs matériaux (par exemple, fond sandwich) y est déposée.

Un cliquetis peut se faire entendre lorsque s'opèrent les connexions électroniques, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur : ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction du plan de cuisson.

Récipients de cuisson

Sont **appropriés** les récipients de cuisine :

– en acier inoxydable avec base métallique magnétisable,

– en acier émaillé,

– en fonte.

Sont **inappropriés** les récipients de cuisine :

– en acier inoxydable sans base métallique magnétisable,

– en aluminium, en cuivre,

– en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, maintenez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, la casserole peut être utilisée avec l'induction.
Si vous utilisez de la vaisselle qui ne convient pas à l'induction, le symbole ⍦ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple).

– Pour une utilisation optimale de la zone de cuisson, choisissez un récipient de cuisson dont le diamètre du fond convient au diamètre de la zone (voir chapitre « Caractéristiques des zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, elle ne sera pas reconnue et le symbole ⍦ clignotera dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.

– N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique.

– Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

– Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal. Cela dit, l'important est le diamètre (en général plus petit) du fond.

Conseils pour économiser de l'énergie

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.

– Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

– Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1–2
Cuire de la bouillie de lait	2
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz Décongeler les légumes en bloc Faire gonfler les céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes / des œufs au plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée Faire gonfler des pâtes	4
Cuire des légumes à l'étuvée, décongeler du poisson et réchauffer des produits surgelés	5
Porter à ébullition de grandes quantités, de la soupe par ex. Fouetter des crèmes et des sauces, par ex. le sabayon ou la sauce hollandaise Cuire en douceur les œufs au plat (sans surchauffer la graisse)	6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7
Rôtir des viandes en daube	8
Cuire des grands volumes d’eau Cuire à feu vif	9

Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine à induction varie en fonction du matériau et du diamètre du fond de la casserole / poêle. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon le matériel de cuisson utilisé. Avec le temps, vous déterminerez vous-même quels réglages sont les mieux adaptés à votre matériel de cuisson. Lorsque vous utilisez un nouveau récipient de cuisson dont vous ne connaissez pas les propriétés d'utilisation, réglez un niveau de puissance en moins par rapport à celui indiqué.

Commande

Principe de commande

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensitives électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensitive Marche/arrêt ⏻ un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.
Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.

Dysfonctionnement provoqué par des touches sensitives sales et/ou couvertes.

Les touches sensitives ne réagissent pas ou elles s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, le plan de cuisson peut même être arrêté automatiquement (voir chapitre « Arrêt de sécurité »). En déposant des objets chauds sur les touches sensitives/témoins, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous.

Gardez les touches sensitives et les champs d'affichage propres, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

⚠ Risque d'incendie !
Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Activation

■ Effleurez la touche sensitive ⏻.

Sur le champ d'affichage de toutes les zones de cuisson, *0* s'affiche. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Réglage/modification d'un niveau de puissance

■ Sur la commande graduée, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Dans le champ d'affichage de la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné s'affiche.

Désactiver

■ Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez la touche sensitive 0 sur la commande graduée correspondante.

■ Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ⏻.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après l'arrêt de la zone.

Les barres de l'affichage s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. La dernière barre s'éteint dès qu'il est possible de toucher les zones de cuisson sans risque de brûlures.

⚠ Risque de brûlure ! Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Section de cuisson PowerFlex

Vous pouvez interconnecter les zones de cuisson PowerFlex pour en faire une section de cuisson PowerFlex (voir chapitre « Aperçu - plan de cuisson »). Les réglages de la section de cuisson sont effectués avec la zone de cuisson PowerFlex avant et/ou de gauche.

Activation

- Effleurez la touche sensitive ⊂⊃ ou ⊂⊃.

⁻ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson arrière ou de droite.

- Réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant la touche sensitive correspondante sur la commande graduée de la zone de cuisson avant ou gauche.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive ⊂⊃ ou ⊂⊃.

Démarrage automatique de la cuisson

En mode de démarrage de cuisson automatique, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement au niveau de puissance maximal (puissance de saisie) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (puissance de poursuite de la cuisson). Le temps de démarrage automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (cf. tableau).

Activer

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive correspondante à la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée commence à clignoter dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Pendant la durée du démarrage de cuisson automatique (voir tableau) la puissance de poursuite de la cuisson réglée clignote en alternance avec *R*.

Si vous modifiez la puissance de poursuite de la cuisson pendant la phase de démarrage, vous désactivez le démarrage automatique.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de la poursuite de cuisson réglée jusqu'à ce que l'indicateur s'allume en continu.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de poursuite de la cuisson	Durée du démarrage de cuisson [min : sec]
1	env. 0 : 15
2	env. 0 : 15
3	env. 0 : 25
4	env. 0 : 50
5	env. 2 : 00
6	env. 5 : 50
7	env. 2 : 50
8	env. 2 : 50
9	–

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster ou d'un TwinBooster (voir chapitre « Aperçu - plan de cuisson »). Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que pour deux zones de cuisson simultanément.

Le Booster renforce la puissance pour que vous puissiez réchauffer rapidement de grandes quantités (par exemple, de l'eau pour préparer des pâtes). L'augmentation de la puissance dure 15 minutes maximum.

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que pour deux zones de cuisson simultanément.

Lorsque vous activez la fonction Booster et

– qu’aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

– qu’un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Deux zones de cuisson sont respectivement reliées pour pouvoir mettre à disposition la puissance nécessaire à la fonction Booster. Quand le Booster fonctionne, une partie de la puissance nécessaire est prélevée sur la zone de cuisson associée, ce qui entraîne les conséquences suivantes :

– - la phase de saisie est désactivée ;

– - le niveau de puissance est réduit ;

– - la zone de puissance reliée est arrêtée.

Activation du Booster

- Effleurez deux fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

,, apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Activation du TwinBooster, niveau 1

- Effleurez deux fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

, apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Activation du TwinBooster, niveau 2

- Effleurez trois fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

,, apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation du Booster/TwinBooster

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Maintien au chaud

Cette puissance de maintien au chaud n'est cependant pas conçue pour réchauffer des plats refroidis, mais pour maintenir au chaud des plats chauds juste après leur préparation.

Si vous avez réglé le maintien au chaud, la zone de cuisson reste activée pendant 2 heures maximum.

– Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles pour maintenir les plats au chaud. Couvrez vos plats de cuisson.

– Il n'est pas nécessaire de remuer les plats quand vous utilisez cette fonction.

– Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès la cuisson et se poursuit pendant le maintien au chaud. Cette perte est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit être aussi courte que possible.

Régler/désactiver le maintien au chaud

■ Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson souhaitée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le timer a deux fonctions. Utilisez-le :

– pour régler un temps de minuterie.

– pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

Minuterie

Régler

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive **-** ou **+**.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive **-** ou **+**.

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce que *00* apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Coupure automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, la coupure de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que ↦| apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la durée souhaitée.
- Si vous souhaitez régler un délai d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si plusieurs délais d'arrêt automatique sont programmés, le plus court délai restant s'affiche et ↦| s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

- Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que ↦| apparaisse dans le champ d'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation simultanée des deux fonctions du timer

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction de coupure automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique et vous souhaitez en plus utiliser la minuterie :

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que 00 et min s'affichent dans le champ d'affichage du timer.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez en plus régler un ou plusieurs temps de coupure automatique :

- Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que ↦| apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage du timer passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.

Si vous souhaitez afficher les autres délais restants :

- Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse.

Stop & Go

Lorsque Stop & Go est activé, les niveaux de puissance des zones de cuisson allumées sont réduits au niveau 1. Les niveaux de puissance des zones de cuisson et le réglage du timer ne peuvent être modifiés, il est seulement possible d'éteindre le plan de cuisson. Les réglages de la minuterie, de la phase de Booster et de saisie, ainsi que les durées de désactivation automatique réglées sont maintenus.

Lorsque vous désactivez la fonction, les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné et toutes les durées s'écoulent à nouveau.

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai de dix minutes, le plan de cuisson se met hors tension.

Activation/Désactivation

- Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Utilisez la fonction lorsque vous devez nettoyer rapidement le panneau de commande ou lorsqu'il y a un danger de débordement.

Recall

Si vous avez éteint par inadvertance le plan de cuisson en fonctionnement, cette fonction vous permet de rétablir tous les réglages. Le plan de cuisson doit être réactivé 6 secondes après la désactivation.

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive **II/▶** directement après la mise sous tension (dans un délai de six secondes).

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant.

Pour éviter la mise en route inopinée du plan de cuisson, l'appareil est doté d'une sécurité enfants.

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants est activée, *LC* apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.

Activer

- Mettez le plan de cuisson sous tension ⏻.
- Effleurez simultanément les touches sensitives **II/▶** et 🕒 jusqu'à ce que *LC* apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Désactiver

- Mettez le plan de cuisson sous tension ⏻.
- Effleurez simultanément les touches sensitives **II/▶** et 🕒 jusqu'à ce que *LC* s'éteigne dans le champ d'affichage du timer.

Arrêt de sécurité

En cas de durée de fonctionnement trop longue

L'arrêt de sécurité s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance sélectionné. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche. Vous pouvez de nouveau utiliser la zone de cuisson en l'éteignant, puis en la rallumant.

Sécurité antidébordement

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 10 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus. Le symbole ⌐ apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson concernée et un signal retentit.
Lorsque vous retirez les objets ou nettoyez les salissures, ⌐ s'éteint et le plan de cuisson est à nouveau prêt à l'emploi.

Protection contre la surchauffe

Toutes les bobines d'induction et le refroidisseur du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque les bobines d'induction ou les refroidisseurs sont sur le point de surchauffer, l'un des événements suivants se produit :

– Si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue.

– Le niveau de puissance réglé est réduit.

– La zone de cuisson s'éteint automatiquement. *E2* clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

– Vous chauffez un récipient de cuisson vide.

– Vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé.

– La face inférieure de plan de cuisson n'est pas assez ventilée.

– Une zone de cuisson chaude est de nouveau activée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se remet en marche bien que vous ayez supprimé toutes les causes possibles, adressez-vous au service après-vente.

⚠ Danger de brûlure !
Les zones de cuisson doivent être éteintes. Le plan de cuisson doit être refroidi.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de la hotte et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plan de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
Toutes les surfaces de l'appareil se raient facilement.
Éliminez immédiatement les résidus de produit de nettoyage.

Produits de nettoyage inadéquats

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produits vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- les détergents abrasifs, comme la poudre et la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four et barbecue ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses dures ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- de gommes anti-salissures.

Ne nettoyez pas la zone située entre la vitrocéramique et le cadre et celle entre le cadre et le plan de travail avec des objets pointus.
Vous risqueriez sinon d'endommager les joints.

Le produit vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus.
Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.

Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre « Accessoires en option ») ou d'un nettoyant pour vitrocéramique classique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas ce produit sur les surfaces chaudes, faute de quoi des tâches peuvent apparaitre. Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Retirez bien toute trace de produit avec un linge humide puis séchez soigneusement. Les résidus du produit de nettoyage s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

⚠ Danger de brûlure !
Mettez des gants avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium du plan de cuisson chaud à l'aide d'un grattoir.

Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la zone de cuisson chaude, commencez pas éteindre cette dernière puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude. Après complet refroidissement, nettoyez la zone de cuisson comme expliqué précédemment.

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre d'une utilisation habituelle. Les tableaux ci-dessous vous y aideront. Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente (voir la fin des présents mode d'emploi et instructions de montage).

⚠ Risque de blessure ! Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur pour lesquelles Miele ne pourra être tenu responsable.
Ne confiez donc les travaux d'installation, d'entretien et de réparation qu'à des professionnels agréés par Miele.
N'ouvrez jamais la carrosserie du plan de cuisson.

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas alimenté. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele (pour la protection par fusible minimum, voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique. ■ Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau électrique en : – arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible concerné ; – en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Que faire si…

Problème	Cause et solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.	Les éléments métalliques du plan de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. La matière des bobines d'induction peut également dégager des odeurs lors des premières heures de la mise en service à cause de la chaleur. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.
Le symbole U clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans le champ d'affichage d'une zone de cuisson ou R.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée. ■ Utilisez une vaisselle adéquate (voir chapitre « Récipients de cuisine »).
Après la mise sous tension du plan de cuisson, LC apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.	Le blocage de la mise en service est activé. ■ Désactivez le blocage de la mise en service (voir chapitre « Sécurité enfants »).
Le symbole ⌐ apparaît dans un ou plusieurs affichages de zones de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	Une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Arrêt de sécurité »).
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre « Arrêt de sécurité »).
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».
Le niveau de puissance Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».

Problème	Cause et solution
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement si vous sélectionnez aussi le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson interconnectée.	La puissance totale admise serait dépassée en cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le refroidisseur continue de fonctionner tant que l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, puis il s'éteint automatiquement.
U **et des chiffres clignotent dans les champs d'affichage des zones de cuisson et un signal sonore retentit.**	Le raccordement du plan de cuisson est défectueux. ■ Adressez-vous au service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.

Que faire si…

Problème	Cause et solution
E **ou** *ER* **et des chiffres clignotent dans les champs d'affichage des zones de cuisson.**	*E2* La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».
	E ou *ER* et d'autres chiffres. Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson/rôtissage

Miele vous propose un grand choix de récipients de cuisson et de rôtissage dont l'utilisation et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur chacun de ces produits sur le site Internet de Miele.

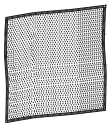
– Casseroles de différentes tailles
– Sauteuse avec couvercle
– Poêle antiadhésive
– Poêle wok
– Plat à rôtir

Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

Miele@home/Con@ctivity

Votre plan de cuisson est équipé d'un dispositif de communication et peut, via la clé WiFi fournie avec la hotte sélectionnée :

– être intégré dans le système Miele@home ;

– communiquer avec la hotte (Con@ctivity).

Système Miele@home
Les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement à un appareil doté d'un écran (appareil électroménager SuperVision, notebook tablette, etc.). Une connexion à un système domotique est également possible (Miele Gateway ou plateforme QIVICON Smart Home).

Con@ctivity
Le plan de cuisson envoie des informations sur l'état de fonctionnement à la hotte. Le fonctionnement de la hotte est automatiquement commandé en fonction de l'état de fonctionnement du plan de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations sur Miele@home et Con@ctivity sur le site Internet de Miele ainsi que dans les modes d'emploi de chacun des composants.

Connexion

Si vous souhaitez connecter le plan de cuisson

– au système Miele@home, préparez d'abord la procédure de connexion sur le module d'affichage ;

– au système Con@ctivity, vous devez d'abord connecter la hotte.

■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique.

■ Branchez la clé WiFi au plan de cuisson (voir les instructions de montage de la clé WiFi).

■ Rebranchez le plan de cuisson.

La connexion doit être effectuée dans les 10 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique.

■ Initiez la connexion à la hotte ou à l'appareil d'affichage (voir instructions correspondantes).

■ Éloignez les récipients de cuisson du plan de cuisson.

Il ne peut y avoir aucun récipient de cuisson sur les zones de cuisson lors de la connexion !

■ Mettez le plan de cuisson sous tension ⏻.

Le symbole ⍾ clignote.

■ Attendez au moins 1 minute et éteignez le plan de cuisson ⏻.

■ Terminez la connexion à la hotte/l'appareil d'affichage (voir instructions correspondantes).

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré par un technicien qualifié et raccordé au réseau électrique par un électricien agréé.

Pour éviter d'endommager le plan de cuisson, encastrez-le après avoir monté l'armoire haute et la hotte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

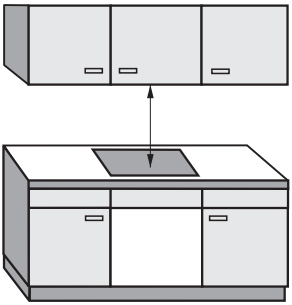
▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après l'encastrement.

▶ Après l'encastrement du plan de cuisson, le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



La distance de sécurité entre le plan de cuisson et la hotte installée au-dessus de celui-ci prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Distances de sécurité

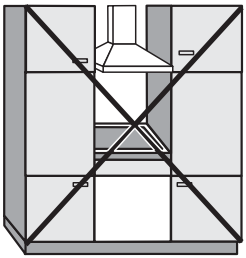
Distance de sécurité latérale/ arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

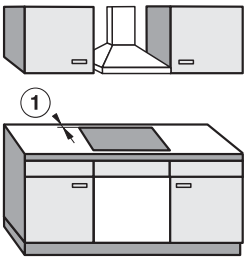
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
50 mm.

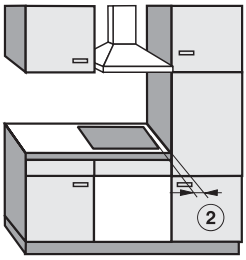
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
50 mm.



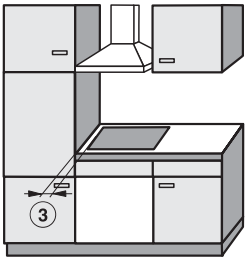
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Distance minimale inférieure

Pour garantir l'aération de l'appareil, vous devez respecter une distance minimale par rapport à un four, un plan de séparation ou un tiroir situé en dessous du plan de cuisson.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

– le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.

– le bord supérieur du **plan de séparation** doit être de **15 mm**.

– le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

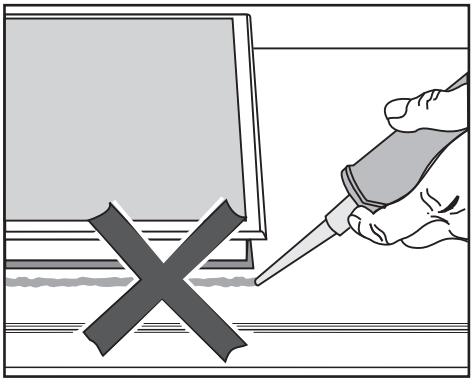
Plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson est possible, mais n'est pas nécessaire.

Un espace de 10 mm est requis à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique. Pour assurer une meilleure aération du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

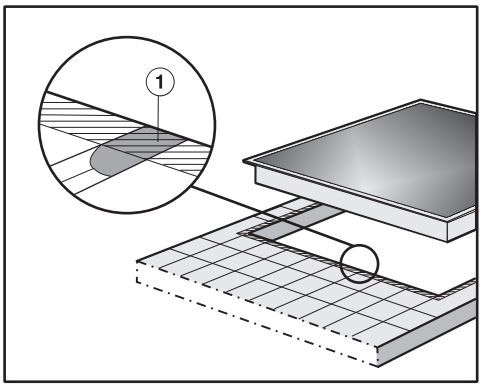
Instructions d'encastrement

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson, vous risquez d'endommager ce dernier en cas démontage éventuel. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.
Le joint situé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante vis-à-vis du plan de travail.

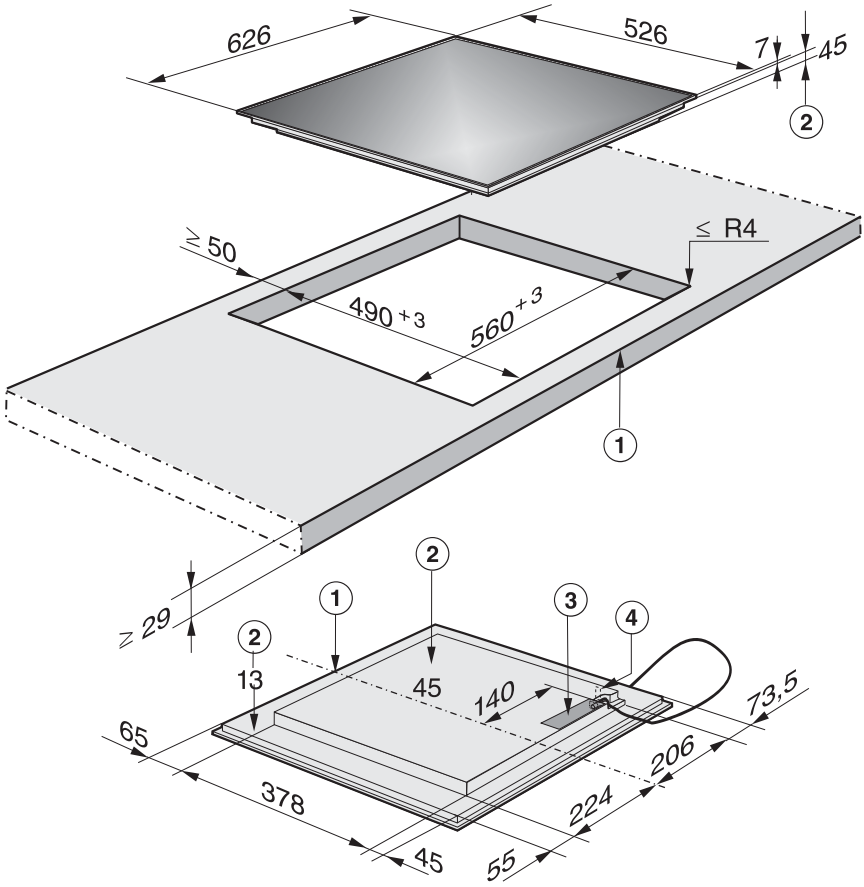
Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Dimensions d'encastrement

KM 6328-1



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

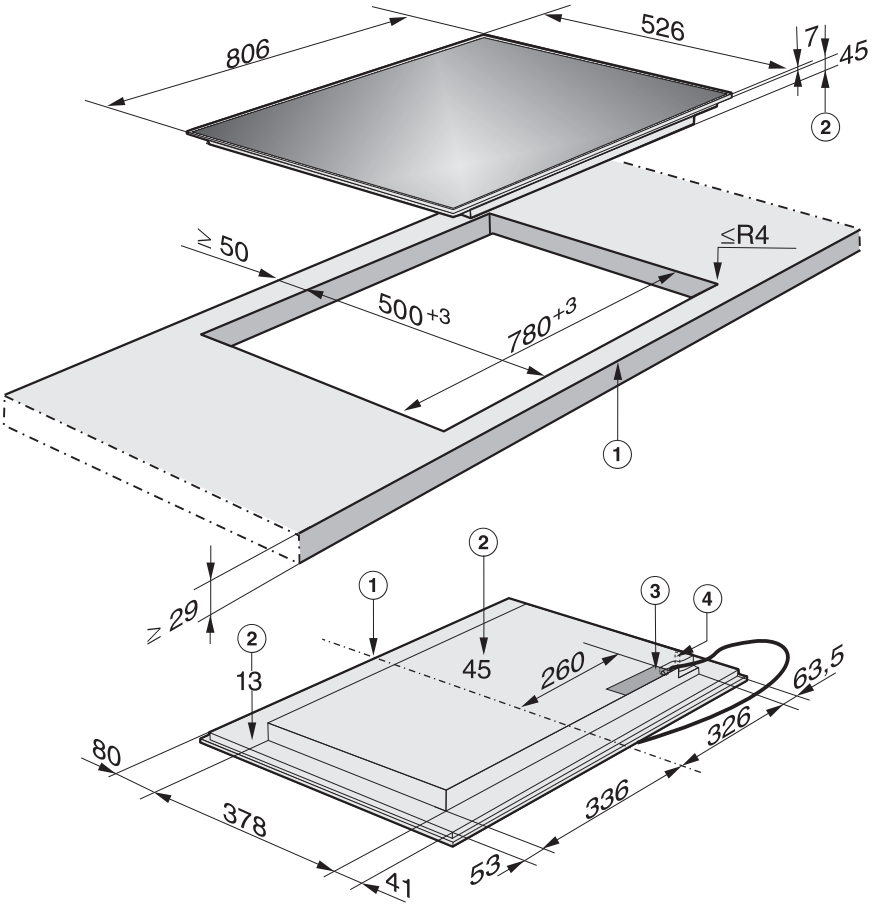
③ Boîtier de raccordement électrique

④ Raccordement Miele@home/Con@ctivity

Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.

Plans de cuisson à cadre/facettes

KM 6366-1



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

④ Raccordement Miele@home/Con@ctivity

Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.

Installation

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail en suivant les indications du schéma du plan de cuisson. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Distances de sécurité »).
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que le bois gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. La matière du joint doit résister aux températures élevées.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre devient moins importante avec le temps.

Raccorder le cordon d'alimentation électrique au plan de cuisson

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation au plan de cuisson comme indiqué sur l'illustration du « Schéma électrique » (voir chapitre « Raccordement électrique - Schéma électrique »).

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le. Veillez à ce que le joint repose bien sur le plan de travail, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas de produit d'étanchéité pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles (≤ R4) à l'aide de la scie sauteuse.

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

Plans de cuisson affleurants

Instructions d'encastrement

Un plan de cuisson à fleur de plan ne peut être encastré que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Les plans de cuisson mentionnés au chapitre « Dimensions d'encastrement » peuvent aussi être encastrés dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail d'un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer un plan de cuisson à fleur de plan.

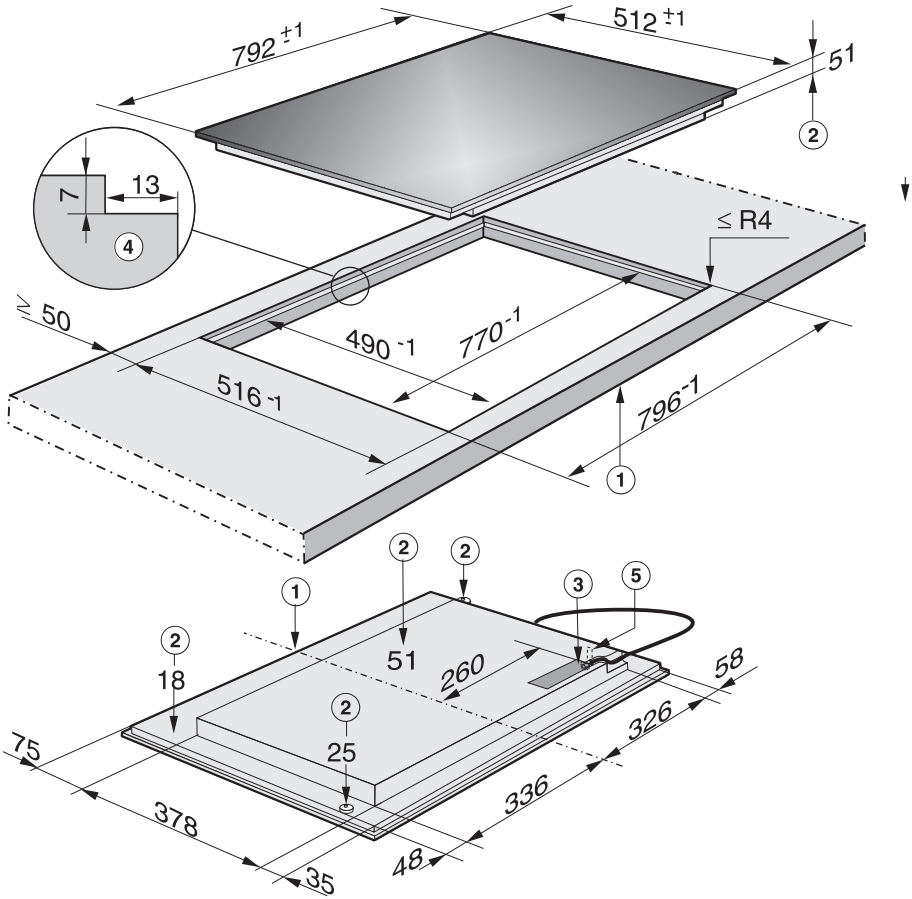
La largeur libre de l'armoire inférieure doit être au moins aussi grande que la découpe interne du plan de travail (voir chapitre « Dimensions d'encastrement »), pour que le plan de cuisson soit accessible par le bas après l'encastrement et que le boîtier inférieur puisse être retiré pour la réalisation des tâches d'entretien. Si une fois le plan de cuisson encastré, il n'est plus accessible par le dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint pour pouvoir démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson

– se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle ;
– se fixe au moyen de taquets en bois dans le cas d'un plan de travail carrelé, en bois massif ou en verre. Les taquets ne font pas partie de la livraison.

Dimensions d'encastrement

KM 6367-1



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

④ Fraisure à gradins

⑤ Raccordement Miele@home/ Con@ctivity

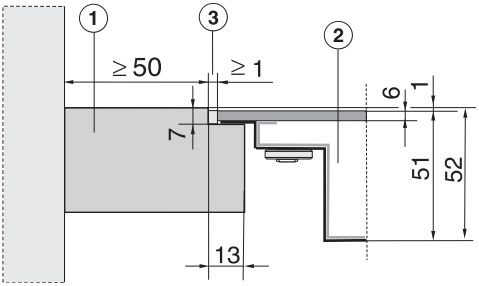
Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.

Veillez à respecter les schémas pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Plans de cuisson affleurants

Installation

Plan de travail en pierre naturelle

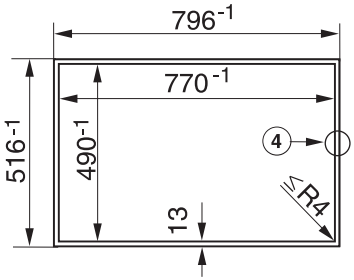


① Plan de travail

② Plan de cuisson

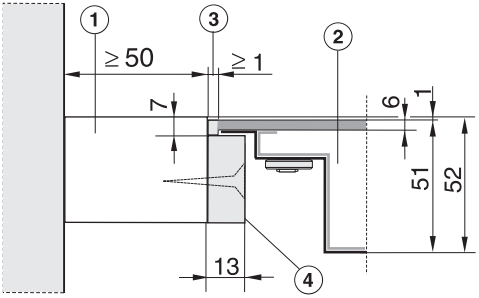
③ Joint

Étant donné que les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).



④ Fraisure à gradins

Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre



① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Joint

④ Taquets en bois de 13 mm (non compris dans la livraison)

Étant donné que les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail en suivant les indications du schéma du plan de cuisson et des illustrations détaillées. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Distances de sécurité »).
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :
  fixez les taquets en bois ④ de 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma).

Raccorder le cordon d'alimentation électrique au plan de cuisson

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation au plan de cuisson comme indiqué sur l'illustration du « Schéma électrique » (voir chapitre « Raccordement électrique - Schéma électrique »).

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) sur le joint ③.

Pour la pierre naturelle et les carrelages en pierre naturelle, utilisez uniquement une silicone adaptée à ladite pierre.
Veuillez suivre les instructions du fabricant.

Branchement électrique

⚠ Risque de blessure !
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur pour lesquelles Miele ne pourra être tenu responsable.
Miele ne peut être tenu responsable des dommages liés à des travaux d'installation ou d'entretien non conformes ou des dommages causés par l'absence ou l'interruption de la mise à la terre au niveau de l'installation électrique (décharge électrique, par ex.).
Le raccordement du plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.
La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Raccordement

AC 230 V / 50 Hz

Vous trouverez les caractéristiques de branchement obligatoires sur la plaquette signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE ou ÖVE recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau par des disjoncteurs multipolaires ! (distance minimale entre les contacts d'au moins 3 mm !) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Déconnexion du réseau

⚠ Danger d'électrocution des personnes !
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si vous devez déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

Fusibles

- Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Fusibles avec réarmement

- Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Fusibles à réarmement automatique

- (Protection de ligne au minimum de type B ou C): Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Raccordement au secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique indique la tension admissible pour votre plan de cuisson, ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Changement de la puissance de raccordement électrique

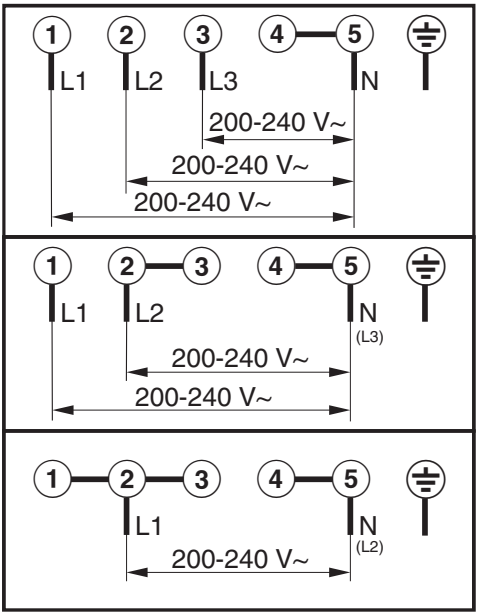
⚠ Danger d'électrocution des personnes !
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.
La mise à la terre doit être raccordée à la borne indiquée par le symbole ⏚.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Branchement électrique

Schéma électrique



Service après-vente

En cas de défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure à la fin de cette notice de montage et d'utilisation.

Le service après-vente a besoin de la désignation du modèle et du numéro de fabrication.

Plaque signalétique

Veuillez coller ici la plaque signalétique fournie. Veillez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur le verso du présent mode d'emploi.

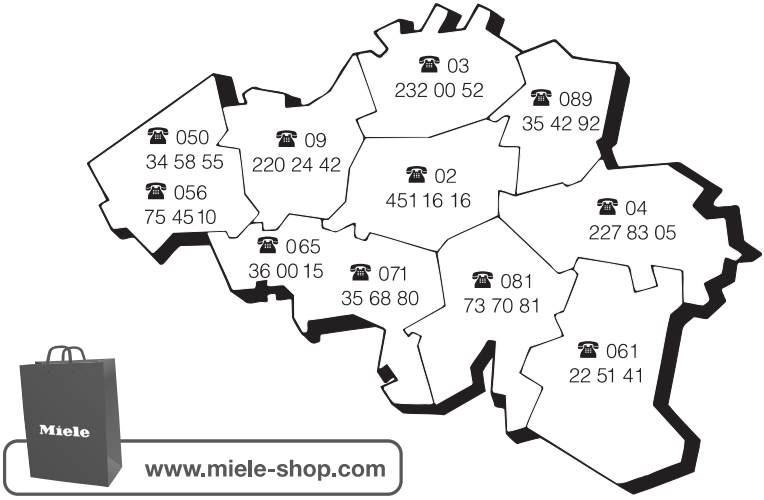
Conditions et durée de la garantie

La garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele
sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KM 6328-1 / KM 6366-1 / KM 6367-1

CE fr-BE M.-Nr. 10 023 390 / 00